



SNELLE HAPE

Verkrijgbaar buiten de openingsuren van het restaurant

✓ Lucien chips	2,50 €
✓ Tapenade van de dag, pane carasau	7 €
✓ Blokjes halfgerijpte Gouda, grove mosterd, selderijzout ^{7,9,10}	8 €
✓ Huisgemaakte mix van Italiaanse olijven	5 €
“Cacciatore” salami (150g)	10 €
Witte pens van Jean, grove mosterd ^{1,3,10}	7 €

OM TE DELEN



Verkrijgbaar tijdens de openingsuren van het restaurant

Aperoplank, droge worst, Nocellara-olijven, oude Gouda ^{1,7}	12 €
Mediterrane plank, charcuterie van Salamone, “Bella Vita”-kaas, antipasti ^{1,7}	29 €
✓ Kaasplank van “Un peu de tout”, chutney van het moment, zuurdesembrood ^{1,7}	16 €
“Fritto Misto”-plank, calamari, chipirones, scampi's, mini kroketjes, Padrónpepers, supplì ^{1,2,3,4,10,14}	35 €





VOORGERECHTEN

 Burrata uit Puglia, tomatensalade, basilicumolie, citroen fleur de sel ^{1,7,8}	16 €
 Gazpacho van rode puntpaprika, pepperonata, buffelricotta, knoflookchips ^{1,7}	16 €
Geroosterde garnalen met knoflook, peterselie, citroen, ansjovis ^{2,4,7}	20 €
Rosbief Tonnato, kappertjes, selderij, rucola ^{3,4,7}	20 €
Gegrilde groene asperges, stracciatella, prosciutto van Salamone, sinaasappel ^{7,8}	18 €
Tonijn tataki, krokante chipirones, tomatencondiment, artisjokken, Taggiasca-olijven ^{1,3,4,8,10}	22 €

HOOFDGERECHTEN

Gegrilde rumsteak, salade, saus naar keuze, verse frieten ^{3,7} <i>Saus naar keuze : Peper-cognac, Bearnaise, Gorgonzola, Archiduc</i>	34 €
“Berugi” rundvlees tagliata, Tonnatosaus, rucola, parmezaan, Taggiasca-olijven ^{3,4,7,10}	32 €
Rundstartaar, pickles, salade en huisgemaakte frieten ^{3,10}	24 €
Smash burger, ambachtelijk broodje, spekmayonaise, taleggio, gekonfijte uien, salade en huisgemaakte frieten ^{1,3,7,10}	24 €
 Kimchi burger, ambachtelijk broodje, avocado, coleslaw, pittige mayonaise, salade en huisgemaakte frieten ^{1,3,7,10}	22 €
Gebraden vangst van de dag, Hollandaisesaus, erwtjes op Franse wijze, spek, krielaardappelen ^{3,4,7}	32 €
Gegrilde zeebaarsfilet, sauce vierge, aardappelpuree met gezouten boter, basilicumpesto ^{4,7,8}	34 €
Gegrilde lamskefta, fetacrème, Griekse salade, guindilla-pepers ^{1,3,7}	24 €
 Krokante kipfilet Caesar-stijl, little gem sla, parmigiano, ansjovis, crostini ^{1,3,4,7,10}	24 €
 Risotto met oesterzwammen, champignons, buffelricotta, rucolapesto ^{1,7,8}	19 €
Gevulde “cœur de boeuf” tomaat, keuze uit een bijgerecht ^{1,7} <i>Keuze van bijgerecht: frietjes, aardappelpuree of risotto</i>	19 €

BIJGERECHTEN

Gemengde salade	5 €
Seizoensgroenten	5 €
Frietjes (supplement)	5 €
Saus (supplement)	3 €

Je kunt vragen om een veganistisch alternatief.



NAGERECHTEN

Bevroren sabayon met Don Pappa ^{3,7}	12 €
Pistache crème brûlée ^{3,7}	12 €
Bevroren Snickers, pindaroomijs, gezouten karamel, chocolade, geroosterde pinda's, fleur de sel ^{3,8}	12 €
Aardbeien- en frambozensalade, vlierbloesemsiroop en limoen, meringue, basilicum ^{3,7}	14 €
Huisgemaakte chocolade-moelleux, vanille-ijs, espresso crumble ^{1,3,7,8}	10 €
Kaasselectie van "Un Peu de Tout", chutney van het moment ^{1,7}	16 €

KINDERMENU

 Kaaskroket, salade en frieten ^{1,3,7}	12 €
Steak, frieten en salade	16 €
 Spaghetti met tomatensaus ^{1,3,7}	12 €
Gepaneerde calamari, huisgemaakte tartaarsaus en aardappelpuree ^{1,3,7,10,13}	14 €
Fruitsalade	6 €
IJs en sorbets ³	6 €

Smakelijk !





MENU VOOR 45€*

VOORGERECHTEN

 Gazpacho van rode puntpaprika, pepperonata, buffelricotta, knoflookchips ^{1,7}

Geroosterde garnalen met knoflook, peterselie, citroen, ansjovis ^{2,4,7}

Gegrilde groene asperges, stracciatella, prosciutto van Salamone, sinaasappel ^{7,8}

HOOFDGERECHTEN

Gebraden vangst van de dag, Hollandaisesaus, erwtes op Franse wijze, spek, krielaardappelen ^{3,4,7}

Gegrilde lamskefta, fetacrème, Griekse salade, guindilla-pepers ^{1,3,7}

 Risotto met oesterzwammen, champignons, buffelricotta, rucolapesto ^{1,7,8}

NAGERECHTEN

Bevroren Snickers, pindaroomijs, gezouten karamel, chocolade, geroosterde pinda's, fleur de sel ^{3,8}

Aardbeien- en frambozensalade, vierbloesemsirop en limoen, meringue, basilicum ^{3,7}


Huisgemaakte chocolade-moelleux, vanille-ijs, espresso crumble ^{1,3,7,8}

* Het menu staat vast en kan niet worden gewijzigd.



ONZE MAH.green LEVERANCIERS

We weten heel goed dat we voor onze dieren en onze planeet moeten zorgen. Het was dus vanzelfsprekend voor ons om te werken met producenten die onze waarden van duurzaam engagement delen, ver van de massaproductie maar dicht bij onze filosofie en onze keuken.

 Vegetarische gerechten

LIJST VAN ALLERGENEN



1 GLUTEN



2 SCHAALDIEREN



3 EIERN



4 VIS



5 PINDA'S



6 SOJABONEN



7 MELK



8 NOTEN



9 SELDERIJ



10 MOSTERD



11 SESAMZAADJES



12 ZWAVELDIOXIDE
EN SULFIETEN



13 LUPINEN



14 WEEKDIEREN

MAH

Laat een leuk commentaar achter!

